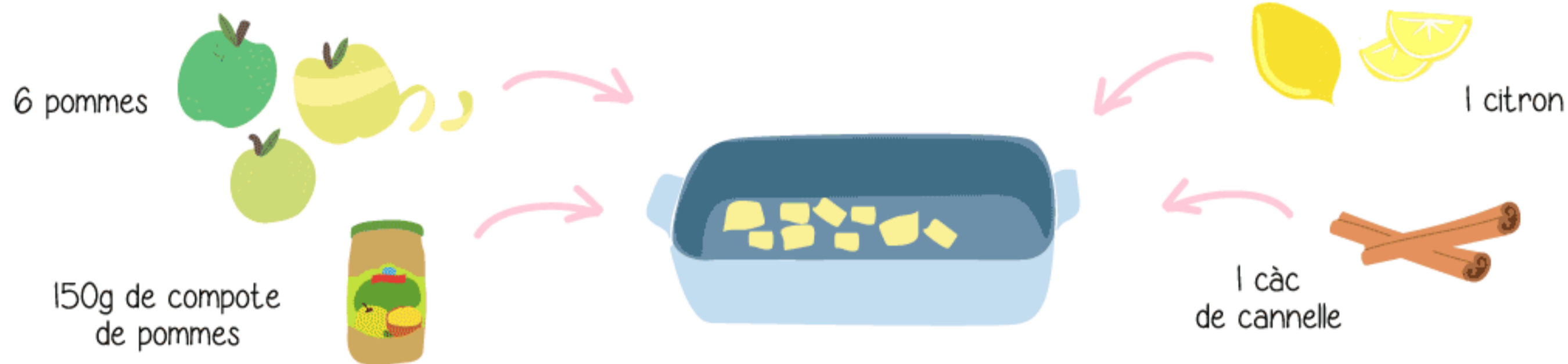


Pour 6 personnes

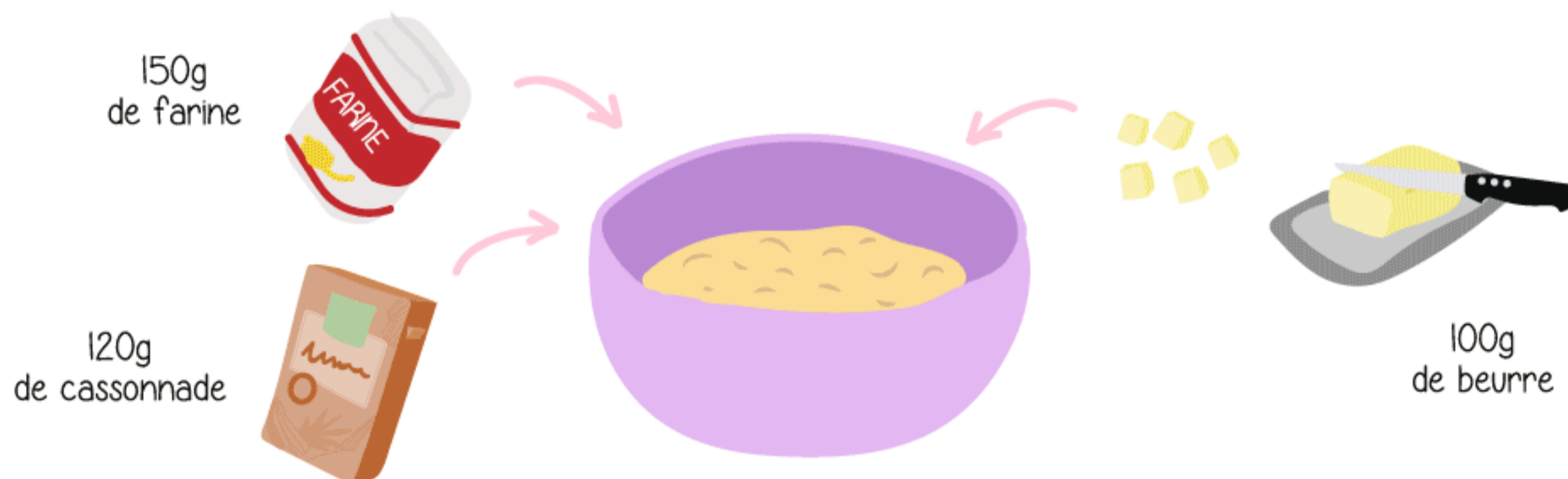
# Crumble aux pommes

C\*mon  
etiquette!

- 1 Répartissez les pommes préalablement épluchées et découpées dans un plat. Arrosez de jus de citron, ajoutez la compote et la cannelle, puis mélangez.



- 2 Versez la farine et la cassonade dans un saladier, puis ajoutez le beurre coupé en cubes. Mélangez à la main afin d'obtenir une pâte grumeleuse.



- 3 Recouvrez les pommes de pâte à crumble et mettez au four. Sortez quand le crumble est bien doré.

